



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 600 g Holunderbeeren
- 300 g Zwetschken
- 100 g Äpfel
- 150 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Stk. Zimtrinde
- 3 Stk. Gewürznelken
- Vanille
- Saft einer Zitrone
- Zitronenschalen
unbehandelt, abgerieben
- 2 EL Puddingpulver, Vanille
- 2 cl Obstschnaps

Holler-Zwetschken-Röster

Zubereitung

- o Holunderbeeren abreiben, Zwetschken entkernen und vierteln, Äpfel/Birnen entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- o Das vorbereitete Obst mit Wasser (anfangs etwas weniger nehmen), Zucker und Gewürzen in einem breiten Topf zum Kochen bringen.
- o Auf kleiner Flamme sanft einköcheln lassen, bis die Früchte ein runzeliges Aussehen haben und der Saft klar ist – dauert 15-25 Minuten.
- o Dazwischen immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.
- o Zum Binden Puddingpulver/Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den kochenden Röster einrühren – kurz aufkochen lassen und wenn gewünscht mit Obstbrand bzw. -likör verfeinern.

Mein persönlicher Tipp

Auch aus Marillen, Brombeeren, Quitten, Kirschen oder Weichseln lässt sich nach diesem Rezept wunderbar Röster herstellen.:

Magdalena Mehringer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*